Bollos de Grano de la Pradera

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Agua caliente		1 cuarto gl 3 tzas
Manteca		3 5/8 oz
Harina blanca para todo uso		1 lb 8 5/8 oz
Harina blanca de trigo integral		1 lb 3/4 oz
Harina de trigo integral		6 1/2 oz
Avena		6 1/2 oz
Harina de maíz		4 3/8 oz
Sal		2 Cdas 5/8 cdta
Azúcar		3 oz 1/3 cdta
Levadura seca activa del panadero		1 3/8 oz
Leche 2%		1/2 tza 2 3/8 oz

Directions

1. Coloque el agua que esté a temperatura de 104°F a 110°F en un tazón de la batidora, agregue la manteca a temperatura ambiente, el azúcar y la sal. Añada la levadura y la harina regular. Empiece a mezclar, luego añada poco a poco los siguientes ingredientes: harina de trigo integral, harina blanca de trigo entero, avena y harina de maíz. Mézclelo usando el accesorio de gancho para amasar de la batidora en la posición más baja (No.1).
2. Aumente la velocidad del gancho de amasar a medio (No. 2) y mezcle hasta que suavicen, de 10 a 20 minutos. La masa debería de separarse de las paredes del tazón.
3. Puede añadir agua para obtener la consistencia adecuada.
4. Retire la masa de la batidora. Remueva el gancho para amasar.
5. Mida la masa con una escala para obtener bultos de 4.375 y colóquelos sobre la mesa.
6. Use el separador de masa para formar los bollos. Coloque los bollos en bandejas para hornear forradas, 7 x 6 = 42 bollos por bandeja.
7. Coloque los bollos en la cámara de fermentación hasta que dupliquen su tamaño.
8. Opcional: Con un pincel de cocina unte los bollos con margarina derretida y espolvoréelos con avena seca, permita que la masa se eleve y luego hornéelos.
9. Hornee en un horno convencional a 310°F aproximadamente de 20 a 25 minutos hasta que la temperatura interna sea de 190°F a 200°F.
10. Separe los bollos para servir.